REX

Electrolux

FORNO DA INCASSO

A GAS

FGQ 020

FGR 020

Questo libretto è stampato su carta ecologica a salvaguardia dell'ambiente

356850403

Istruzioni per l'installazione e l'uso

IT

⚠ Per la Vostra sicurezza

L'uso di questa nuova apparecchiatura é facile. Tuttavia, é importante leggere per intero questo libretto, prima di installare e di usare l'apparecchiatura per la prima volta. In questo modo, potrete ottenere le migliori prestazioni, evitare comportamenti errati, usare l'apparecchiatura in assoluta sicurezza e rispettare l'ambiente.

Installazione

- E' rischioso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di questo prodotto.
- L'installazione dell'apparecchiatura ed il collegamento alla rete elettrica **devono essere eseguiti solamente da PERSONALE QUALIFICATO.**
- Dopo aver tolto l'apparecchiatura dall'imballaggio, assicurateVi che il prodotto non risulti danneggiato e che il cavo di alimentazione elettrica sia in perfette condizioni. In caso contrario, rivolgeteVi al rivenditore prima di mettere in funzione l'apparecchiatura.
- L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Assicurate una buona aerazione del locale, mantenendo aperte ed efficienti le prese d'aria o installando una cappa di aspirazione con condotto di scarico.
- Se utilizzate l'apparecchiatura intensamente e per un tempo prolungato, dovete rendere più efficace l'aerazione, per esempio aprendo una finestra o aumentando la potenza dell'aspiratore elettrico, se presente.
- **La Casa Costruttrice declina ogni responsabilità nel caso le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.**

Per la sicurezza dei bambini

- Questa apparecchiatura deve essere adoperata solo da persone adulte. **Controllate che i bambini non tocchino i comandi e non giochino con l'apparecchiatura.**
- Le parti esposte di questa apparecchiatura si riscaldano durante la cottura e rimangono calde per un certo tempo anche dopo lo spegnimento. **Tenete lontani i bambini fino a quando l'apparecchiatura non si è raffreddata.**

Durante l'uso

- Questo prodotto è stato realizzato per cuocere cibi all'interno di abitazioni comuni a scopo non professionale. **Evitate di usarlo per qualsiasi altro scopo.**
- Se usate una presa di corrente nelle vicinanze di questa apparecchiatura, fate attenzione che i cavi degli elettrodomestici che state usando non la tocchino e siano **sufficientemente lontani dalle parti calde di questa apparecchiatura.**
- Dopo aver utilizzato l'apparecchiatura, assicurateVi che tutti i comandi siano in posizione **"CHIUSO" o "SPENTO**".
- Le parti di questa apparecchiatura si riscaldano durante la cottura e rimangono calde per un certo tempo anche dopo lo spegnimento. **Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti all'interno dell'apparecchiatura.**
- **Tenete ben pulita l'apparecchiatura.** I residui di cibo possono causare rischi di incendio.
- **Evitate assolutamente di usare il forno spento come spazio per riporre cibi o recipienti**: in caso di accensione involontaria, questo comportamento può essere causa di danni ed incidenti.

Pulizia e manutenzione

- Prima di qualsiasi intervento di manutenzione o di pulizia, verificate che l'apparecchiatura sia **disinserita** dalla rete elettrica.
- **Tenete sempre ben pulita l'apparecchiatura.** I residui di cibo possono causare rischi di incendio.
- Evitate di utilizzare il vapore o apparecchi a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- In caso di guasti, **non cercate mai di riparare l'apparecchiatura di persona.** Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono causare danni e incidenti. Consultate il contenuto di questo libretto. Se non trovate le informazioni che Vi interessano, **contattate il Centro di Assistenza più vicino.** L'assistenza a questa apparecchiatura deve essere effettuata da un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Richiedete sempre l'impiego di ricambi originali.

Consigli per la protezione dell'ambiente

- Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Vi preghiamo di dare il Vostro contributo alla conservazione dell'ambiente, utilizzando gli appositi canali di raccolta differenziata.
- Gli apparecchi dismessi o non più utilizzabili non sono rifiuti senza valore. Attraverso lo smaltimento ecologico, diversi materiali impiegati nella produzione della Vostra apparecchiatura possono essere recuperati. InformateVi sulle attuali possibilità di smaltimento presso il Vostro rivenditore, oppure presso la Vostra Amministrazione Comunale.
- **Prima di rottamare l'apparecchiatura, tagliate il cavo di alimentazione e rendetela inservibile.**

È molto importante che questo libretto di istruzioni sia conservato assieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchiatura dovesse essere venduta o trasferita ad un'altra persona, assicurateVi che il libretto venga consegnato al nuovo utente, affinché possa essere messo al corrente del funzionamento della macchina e delle relative avvertenze.

Sommario

Per l'Utente

Per la Vostra sicurezza	3
Descrizione del forno	5
Come comportarsi al primo utilizzo	8
Consigli sull'uso del forno	8
Cottura con girarrosto	9
Tabelle di cottura	10
Pulizia e manutenzione	11
Come comportarsi se qualcosa non funziona	12
Assistenza tecnica e ricambi	13
Garanzia	13

Per l'Installatore

Caratteristiche tecniche	14
Installazione	15
Collegamento elettrico	16
Collegamento gas	17
Alimentazione gas	18
Allacciamento	18
Adattamento ai diversi tipi di gas	19

COSTRUTTORE:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna 298
47100 FORLI' (Italia)

CE Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive CEE:

- **73/23** e **90/683** (relative alla Bassa Tensione);
- **89/336** (relativa alla Compatibilità Elettromagnetica);
- **90/396** (relativa alla Apparecchiature a Gas)
- **93/68** (relativa alle Norme Generali) e successive modificazioni.

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzioni e sull'apparecchio.

Guida alla lettura delle istruzioni

Questi simboli Vi aiuteranno a trovare velocemente le informazioni più importanti.

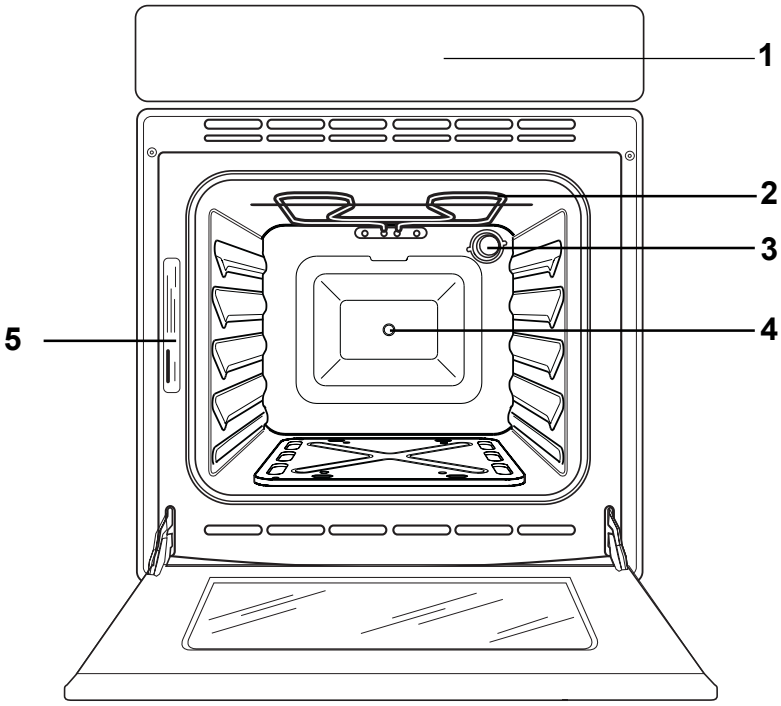
Informazioni sulla sicurezza

Istruzioni "passo dopo passo"

Consigli utili e suggerimenti

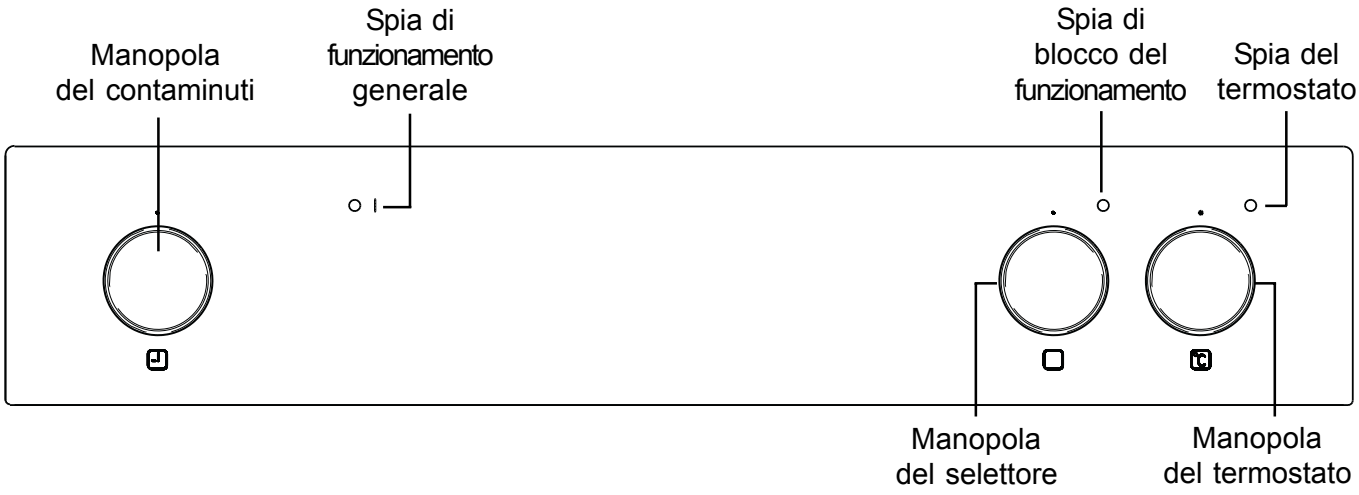
Informazioni legate alla protezione dell'ambiente

Descrizione del forno

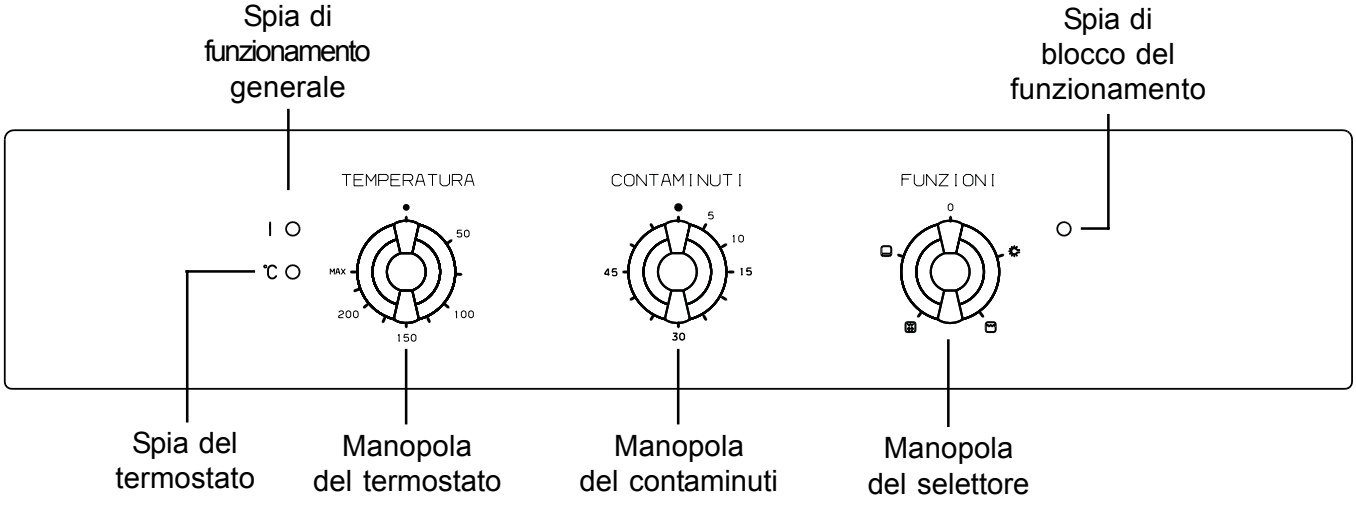


1. Pannello dei comandi
2. Grill
3. Lampada del forno
4. Foro per il girarrosto
5. Targhetta di identificazione

Pannello comandi - Mod. FGQ 020



Pannello comandi - Mod. FGR 020



Il contaminuti (Fig.1)

Potete usare il contaminuti per ottenere un segnale acustico alla fine del periodo di tempo necessario per una cottura.
Per selezionare il periodo di tempo che desiderate, fate compiere alla manopola **un giro completo in senso orario**, quindi ruotatela in senso contrario fino al tempo da Voi prescelto.
Trascorso il tempo impostato, il contaminuti emetterà un segnale acustico. Il segnale acustico del contaminuti **NON** interrompe la cottura.

Manopola del selettore (Fig. 2)

Ruotate la manopola per selezionare i diversi sistemi di cottura. I simboli presenti sulla manopola hanno il seguente significato:

- accensione lampada del forno;
- funzionamento forno a gas;
- funzionamento grill elettrico;
- funzionamento grill elettrico e girarrosto.

Funzionamento del forno a gas

Non è possibile accendere il forno con fiamme libere

Per l'accensione del forno:

1. ruotate la manopola del selettore fino al simbolo (si accendono la luce del forno e la spia di funzionamento generale);
2. ruotate le manopola del termostato sulla temperatura desiderata (si accende la spia del termostato);
3. dopo circa 5 secondi, il forno si accende. Nel caso di mancata accensione, si accende la spia di blocco. Per ritentare una nuova accensione, ruotate la manopola del selettore in posizione "**0**" e quella del termostato in posizione ● (chiuso), attendete un minuto e ripetete le operazioni sopra descritte.

Al primo utilizzo, è normale dover ritentare più volte l'accensione a causa della presenza di aria nel tubo del gas.

4. Quando la temperatura del forno raggiunge il livello scelto con il termostato, la spia del termostato si spegne. Durante la cottura, la spia può accendersi più volte per mantenere sempre stabile la temperatura.

Se durante il funzionamento del forno a gas si verifica un'interruzione della corrente elettrica, il forno si spegne e il flusso del gas viene interrotto. L'apparecchiatura riparte automaticamente non appena viene ripristinata la corrente elettrica.

Grill elettrico

- Per l'accensione del solo grill elettrico posizionare la manopola del selettore sul simbolo e quella del termostato su "max".
- Per l'accensione del grill elettrico e del girarrosto posizionare la manopola del selettore sul simbolo e quella del termostato su 200 ° C.

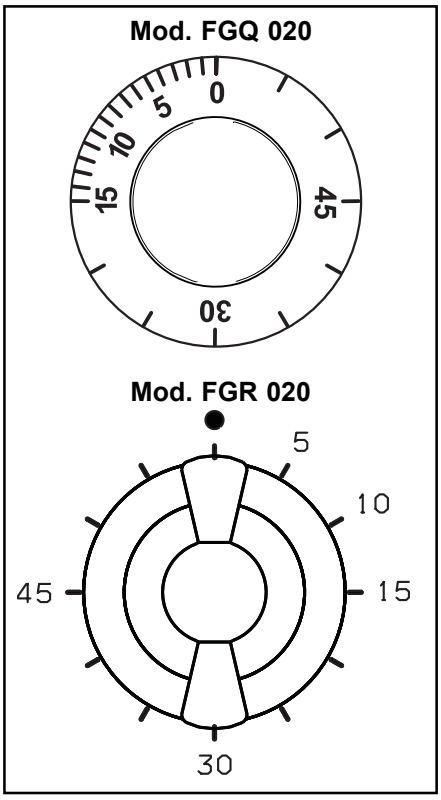


Fig. 1

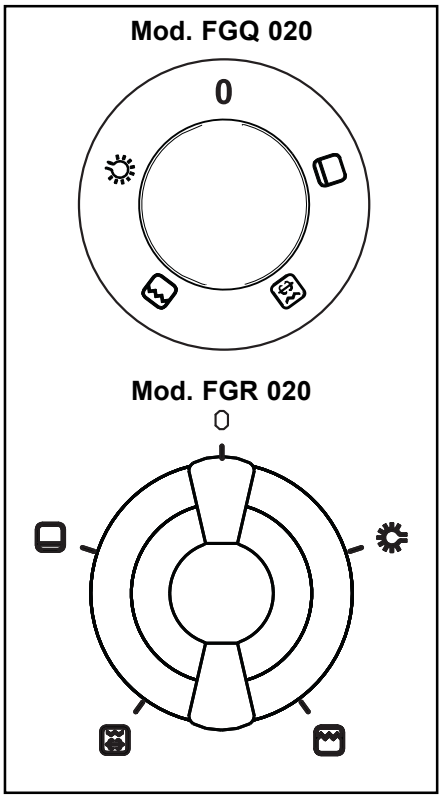


Fig. 2

Manopola del termostato (Fig. 3)

Ruotate in senso orario per scegliere la temperatura di cottura. E' possibile selezionare una temperatura tra i 50°C e 240°C circa (posizione "MAX").

Spia di funzionamento generale

L'accensione di questa spia sul pannello dei comandi indica che l'apparecchiatura è in funzione.

Spia del termostato

L'accensione di questa spia sul pannello dei comandi indica che il forno si sta riscaldando. Quando la temperatura del forno raggiunge il livello scelto con il termostato, la spia si spegne.
Durante la cottura, la spia può accendersi più volte per mantenere sempre stabile la temperatura.

Spia di blocco del funzionamento

L'accensione di questa spia segnala il blocco del gas e quindi lo spegnimento del bruciatore. Per eliminare il blocco, ruotate la manopola del selettore in posizione "**0**" e quella del termostato in posizione ● (chiuso), attendete alcuni secondi, quindi ripetete la manovra di accensione.

Il termostato di sicurezza

Per evitare il surriscaldamento del forno, il forno é dotato di un termostato di sicurezza che entra in funzione qualora si verifichi un guasto al termostato principale. In questo caso, l'alimentazione elettrica viene interrotta: **non cercate di riparare da soli il guasto ma contattate il Centro di Assistenza più vicino.**

Il ventilatore di raffreddamento

Il forno é dotato di un ventilatore, per raffreddare il pannello dei comandi, le manopole e l'impugnatura della porta del forno.
Il ventilatore si aziona automaticamente circa 5 minuti dopo l'inizio della cottura. Durante il suo funzionamento, un flusso d'aria calda fuoriesce dalla fessura posta sotto il pannello comandi (Fig. 4). Terminata la cottura, il ventilatore si spegne automaticamente. Per evitare pericolosi surriscaldamenti, questo ventilatore **continua a funzionare ANCHE DOPO LO SPEGNIMENTO del forno, finché la temperatura non scende a livelli normali.**
Per accelerare il raffreddamento del forno, aprire la porta del forno una volta terminata la cottura.

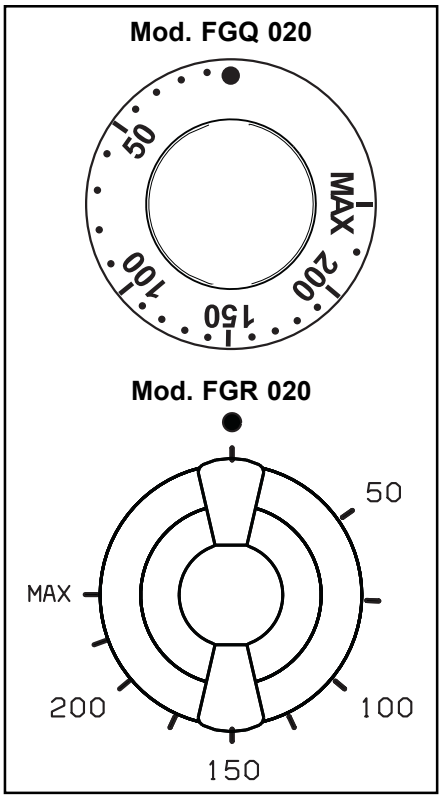


Fig. 3

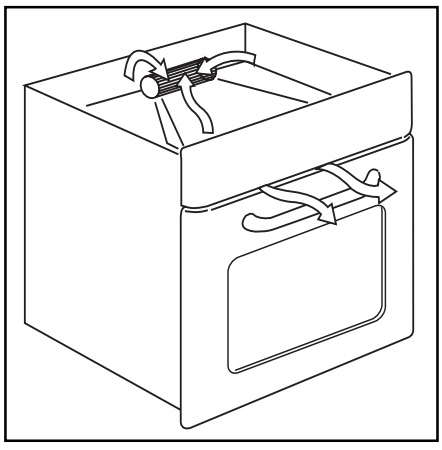


Fig. 4

Come comportarsi al primo utilizzo

Al primo utilizzo dell'apparecchiatura è consigliabile riscaldare il forno **a vuoto** per eliminare eventuali cattivi odori causati dall'isolamento termico a dai residui della fabbricazione.

Alla prima accensione del forno:

1. regolate il termostato sulla posizione "MAX";
2. riscaldate il forno VUOTO per circa 1 ora - 1 ora e mezza;
3. arieggiate l'ambiente durante tutta l'operazione.

Durante i primi minuti di funzionamento, **E' ASSOLUTAMENTE NORMALE** che il forno emetta fumo e cattivi odori. Questo é causato dal riscaldamento dell'isolamento termico e dei residui della lavorazione.

Completata questa operazione, lasciate raffreddare il forno, quindi pulite l'interno con acqua calda e detersivo delicato.

Prima di iniziare la prima cottura, lavate accuratamente la GRIGLIA e la LECCARDA (cioé il vassoio in metallo smaltato dai bordi rialzati che trovate all'interno del forno).

Per aprire la porta del forno impugnate sempre la maniglia nella sua parte centrale (Fig. 5)

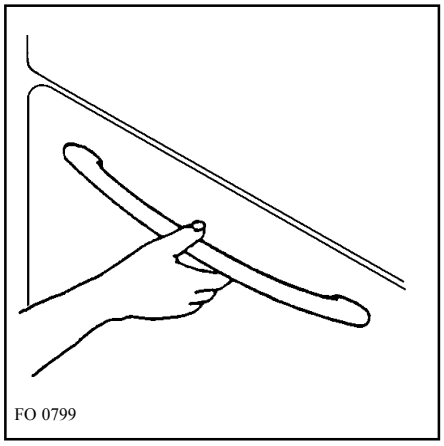


Fig. 5

Consigli sull'uso del forno

Tutte le cotture devono essere eseguite a porta chiusa.

- **Utilizzate sempre guanti da cucina per togliere le pietanze dal forno.**
- **Usate recipienti capaci di resistere alle alte temperature** (es. teglie in metallo, pirofile, ceramiche da forno).
- **Non appoggiate mai oggetti sul fondo del forno mentre state cuocendo,** perché potreste causare danni allo smalto e rovinare le pietanze in cottura.
  Ponete sempre i Vostri recipienti, le pirofile, pellicole di alluminio sulla griglia appositamente inserita nelle guide del forno.
- Durante le cotture con oli o grassi (ad esempio, le fritture), **fate attenzione che i condimenti non si surriscaldino**: queste sostanze, infatti, portate ad alte temperature possono incendiarsi.
  Per questo, quando mettete o togliete le pietanze nel forno, **assicurateVi che i condimenti (olio, sughi, grassi sciolti) non cadano in notevoli quantità sul fondo.** In questo caso, ripulite accuratamente il fondo del forno prima di iniziare un'altra cottura. Eviterete anche il formarsi di sgradevoli fumi ed odori.

Le guide del forno (Figura 6)

Le pareti laterali del forno son fornite di **GUIDE** che Vi permettono di regolare l'altezza della griglia.

Fate attenzione ad inserire e ad estrarre la griglia e la leccarda dal forno per non danneggiare le parti smaltate del forno.

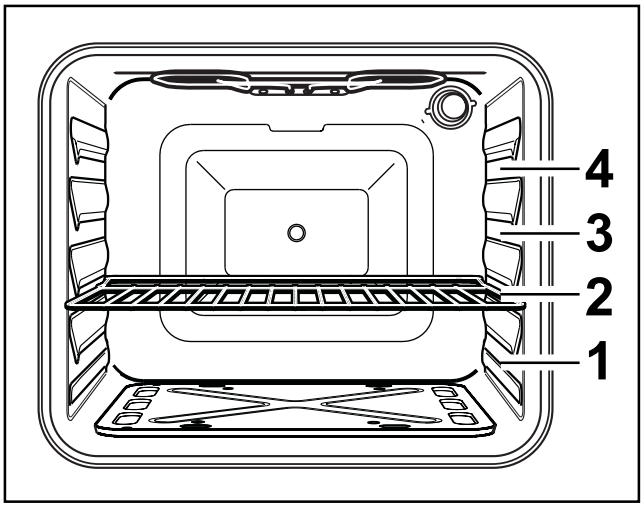


Fig. 6

Alcuni consigli per la cottura di carni e pesce

Le carni possono essere sistemate in recipienti adatti alla cottura in forno, oppure **direttamente sulla griglia.**
In questo secondo caso, versate SEMPRE un po' d'acqua nella leccarda ed inseritela nelle guide sotto la griglia. La leccarda raccoglierà i grassi che si sciolgono durante la cottura e l'acqua eviterà che i grassi brucino, formando cattivi odori o fumo. Le carni bianche, i volatili ed il pesce richiedono in genere una cottura a media temperatura (tra 150 e 175 gradi), mentre la cottura "al sangue" di carni rosse richiede temperature fra 200 e 250 gradi per tempi brevi.

Consigli per la cottura di dolci

I dolci hanno bisogno di una temperatura moderata, da 150 a 200°. Prima di iniziare la cottura di un dolce, fate sempre riscaldare il forno per almeno 10 minuti, ed una volta iniziata la cottura, tenete sempre chiusa la porta del forno.

Consigli per la cottura al grill

Se desiderate cuocere carne o pesce al grill, ungeteli leggermente e collocateli sulla griglia. Nella cottura al grill il calore proviene solo dall'alto, perciò la griglia va inserita nelle guide superiori o inferiori in base allo spessore della carne o del pesce. Anche in questo caso, **ricordate SEMPRE di inserire la leccarda nelle guide più basse, dopo avervi versato circa due bicchieri d'acqua.**

Un'eventuale formazione di condensa sul vetro della porta, sulle pareti e sul fondo del forno non compromette il suo funzionamento. Vi consigliamo di asciugare la condensa alla fine della cottura.

Cottura con girarrosto

Per utilizzare il girarrosto, procedete come di seguito indicato:

1. Inserite il telaio porta spiedo nella seconda guida a partire dal basso, come descritto nella Fig. 7.
2. Inserite il primo forchettone nello spiedo, infilate la pietanza da cuocere e fermatela infilando il secondo forchettone; fissate i due forchettoni stringendo le apposite viti.
3. Inserite la punta dello spiedo nel foro del motore del girarrosto, ben visibile al centro della parete posteriore del forno.
4. Appoggiate la parte anteriore dello spiedo sul telaio porta spiedo.
5. Svitate l'impugnatura.
6. Ruotate la manopola del selettore sul simbolo e la manopola del termostato sulla posizione **"200"**

É consigliabile inserire la leccarda nella prima guida a partire dal basso, dopo avervi versato circa due bicchieri d'acqua.

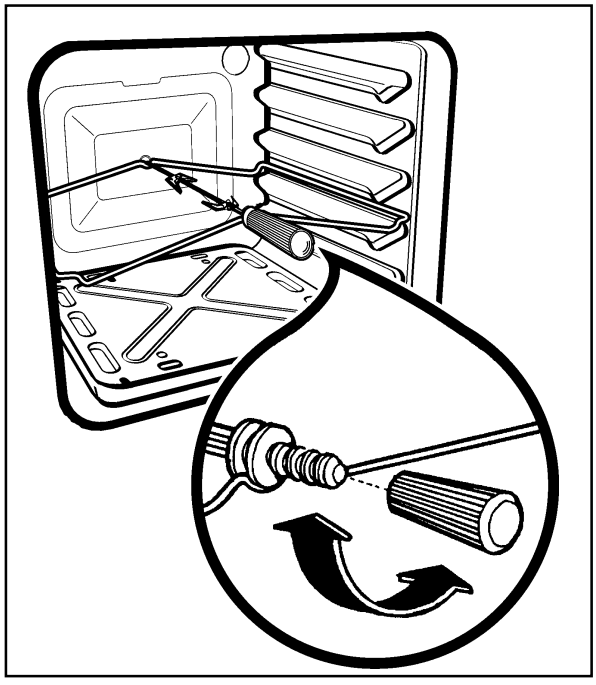


Fig. 7

Tabelle di cottura

Forno a gas

PESO IN GR.	ALIMENTI	Livello (4 3 2 1)	Temperatura °C	Durata di cottura minuti	NOTE
	DOLCI				
	Con impasto sbattuto	2	175	45 ~ 60	
	Con impasto lievitato	3	175	20 ~ 35	
	Pasta frolla, fondo torta	2	175	20 ~ 30	
	Torta di ricotta	2	150	60 ~ 80	
	Torta di mele	2	175	40 ~ 60	
	Strudel	2	150	60 ~ 80	
	Crostate	2	175	45 ~ 60	
	Piccoli dolci	2	190	15 ~ 25	
	Biscotti	3	160	10 ~ 20	
	Meringhe	3	100	90 ~ 120	
	PANE e PIZZA				
1000	Pane bianco	1	175	45 ~ 60	1 filone
500	Pane di segala	2	150	30 ~ 45	in cassetta
500	Panini	3	175	20 ~ 35	8 panini
250	Pizza	2	190	20 ~ 35	su leccarda
	SFORMATI				
	Di pasta asciutta	2	175	40 ~ 50	
	Di verdura	2	175	45 ~ 60	
	Quiches	2	175	35 ~ 45	
	Lasagne	2	175	45 ~ 60	
	CARNE				
1000	Arrosto manzo	2	175	50 ~ 70	Cotto su griglia
1200	Arrosto maiale	2	175	100 ~ 130	Cotto su griglia
1000	Arrosto vitello	2	175	90 ~ 120	Cotto su griglia
1500	Roast beef all'inglese	2	200	50 ~ 70	Cotto su griglia
1200	Agnello	2	175	110 ~ 130	Coscia
1000	Pollo	2	175	60 ~ 80	Intero
4000	Tacchino	2	175	210 ~ 240	Intero
1500	Anatra	2	160	120 ~ 150	Intera
3000	Oca	2	160	150 ~ 200	Intera
1200	Coniglio	2	175	60 ~ 80	A pezzi
	PESCI				
1000	Intero	2	175	40 ~ 60	2 pesci
800	Filetti	2	175	30 ~ 40	4 filetti

NOTE:
I tempi di cottura indicati non comprendono il preriscaldamento.
Vi consigliamo, in particolare per i dolci, la pizza ed il pane, di riscaldare il forno per circa 10 minuti prima di iniziare la cottura.

Cottura al grill

ALIMENTI	Quantità		Cottura a grill		Durata cottura minuti	
	Numero Pezzi	Grammi	Livello (4 3 2 1)	tempe-ratura °C	Lato Sup.	Lato Inf.
Bistecche	4	800	4	max	10	8
Braciole	4	600	4	max	12	8
Salsicce	8	500	4	max	10	6
Pollo a pezzi	6	800	3	max	30	20
Spiedini misti	4	700	4	max	12	10
Petto pollo	4	400	4	max	13	10
Pomodori dimezzati	8	500	4	max	12	—
Pesce, filetti	4	400	4	max	8	6
Capesante	6	—	4	max	12	—
Toast farciti	4	—	4	max	8	—
Pane a fette	4	—	4	max	2~3	1

Cottura con girarrosto

ALIMENTI	Quantità	Livello	Temp. °C	Durata cottura (min.)
Pollame	1000	3	200	50/60
Arrosti	800	3	200	50/60

Pulizia e manutenzione

Pulizia generale

Prima di pulire l'apparecchiatura, accertateVi che sia fredda.
Se desiderate utilizzare prodotti di pulizia in spray, fate molta attenzione a **non dirigere mai lo spruzzo sulle serpentine elettriche che generano il calore (ben riconoscibili nella parte superiore del forno) o sul bulbo del termostato.**

Come pulire l'interno del forno

Lavate le parti smaltate con acqua tiepida, detersivo ed una spugna morbida. Non usate prodotti come pagliette, lane di acciaio, spugne abrasive per piatti oppure acidi (come ad esempio i prodotti che sciolgono il calcare), perché potrebbero rovinare lo smalto.

Terminata la pulizia, risciacquate bene e asciugate con un panno morbido o una pelle di daino.

Se le macchie sono persistenti, evitate l'uso di detersivi abrasivi (ad esempio, le polveri). Usate detersivi normali o in alternativa un panno leggermente imbevuto di aceto caldo, lasciandolo per qualche tempo sulla macchia.

- La frutta contiene acidi che, riscaldandosi durante la cottura, possono formare macchie molto difficili da pulire. Questo può diminuire la brillantezza dello smalto, ma **non pregiudica il funzionamento del forno.** Per prevenire queste macchie, pulite il forno dopo ogni cottura di frutta. Eviterete che i residui della cottura possano bruciarsi alla cottura successiva.

Come pulire la porta del forno

Vi consigliamo di smontare la porta del forno prima di pulirla.

Procedete in questo modo:

a) aprite completamente la porta;
b) individuate le due cerniere che sostengono la porta (Fig. 8);
c) alzate e ruotate le levette poste sulle due cerniere (Fig. 9);
d) afferrate la porta ai due lati esterni e richiudetela lentamente MA NON COMPLETAMENTE (Fig. 10);
e) sganciate le due cerniere, estraendole dalla loro sede e liberando così la porta del forno (Fig. 10);
f) appoggiate la porta del forno su un piano stabile.

Pulite il cristallo solo con acqua calda. Evitate l'uso di panni ruvidi. Dopo la pulizia rimontate la porta nel forno, seguendo al contrario la procedura appena vista.

Modelli in estetica inox o alluminio: É consigliabile pulire la porta del forno e il pannello dei comandi in acciaio inox o alluminio. solo con una spugna umida, ed asciugarla accuratamente dopo ogni pulizia con un panno morbido. Evitate l'uso di pagliette, lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiare le superfici.

Come pulire la guarnizione della porta

Attorno all'apertura del forno, una guarnizione in gomma garantisce il suo corretto funzionamento.

Controllate periodicamente lo stato di questa guarnizione. Se é necessario pulitela, evitando di usare oggetti o sostanze abrasive. Se notate che la guarnizione é danneggiata, rivolgetevi al Centro di Assistenza più vicino ed evitate di usare il forno finché non é stato riparato.

Manutenzione periodica

La lubrificazione periodica del termostato gas deve essere eseguita **solamente da personale qualificato** al quale ci si deve rivolgere anche nel caso si riscontrassero anomalie nel funzionamento dell'apparecchiatura.

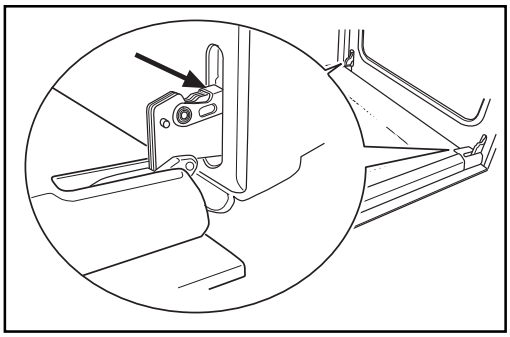


Fig. 8

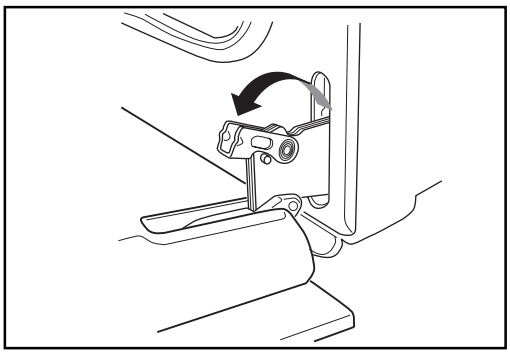


Fig. 9

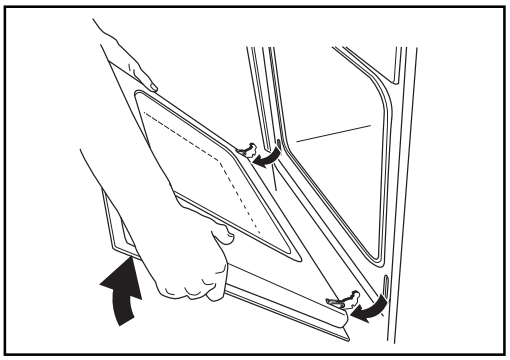


Fig. 10

Sostituzione della lampada del forno

Controllate che l'apparecchiatura sia disinserita dalla rete elettrica.

La lampada del forno deve avere precise caratteristiche:

a) struttura adatta alle alte temperature (fino a 300°);
b) alimentazione a 230 V (50 Hz);
c) potenza di 15 W;
d) attacco di tipo E 14.

Per sostituire la lampada procedete come segue **(Fig. 11)**:

1. svitate la protezione in vetro della lampada;
2. svitate la vecchia lampada;
3. avvitate la nuova lampada;
4. rimontate la protezione in vetro;
5. reinserite la corrente elettrica.

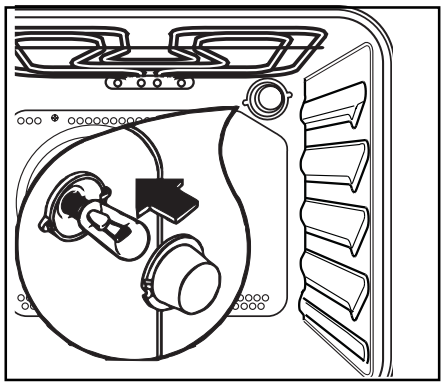


Fig. 11

Come comportarsi se qualcosa non funziona

Alcuni inconvenienti di funzionamento possono dipendere da semplici operazioni di manutenzione o da dimenticanze e possono essere facilmente risolti senza l'intervento dell'Assistenza Tecnica.

PROBLEMA	SOLUZIONE
■ IL FORNO NON FUNZIONA	◆ Controllate che le manopole siano impostate correttamente per la cottura e ripetete le operazioni indicate nel libretto. ◆ Controllate gli interruttori di sicurezza ("*salvavita*") dell'impianto elettrico. Se il guasto riguarda l'impianto, rivolgeteVi ad un ellettricista. ◆ Aprite il rubinetto del gas.
■ NON SI ACCENDE LA SPIA DEL TERMOSTATO (rossa)	◆ Ruotate il termostato su una temperatura. ◆ Ruotare il selettore su una funzione.
■ NON SI ACCENDE LA LUCE INTERNA DEL FORNO	◆ Ruotare il selettore su una funzione. ◆ Acquistate presso un Centro Assistenza una lampada per alte temperature e montatela seguendo le istruzioni date nel capitolo "Manutenzione" del presente libretto istruzioni
■ IL FORNO IMPIEGA TROPPO TEMPO PER CUOCERE OPPURE CUOCE TROPPO RAPIDAMENTE	◆ Consultate il contenuto di questo libretto (al paragrafo "Consigli sull'uso del forno").
■ SI FORMA UMIDITA' SOPRA LE VIVANDE E ALL'INTERNO DEL FORNO	◆ Non lasciate le vivande più di 15-20 minuti nel forno dopo la cottura.

Assistenza tecnica e ricambi

Se le verifiche suggerite nel capitolo precedente non sono utili alla risoluzione del problema, rivolgetevi al più vicino centro di Assistenza Tecnica autorizzato, indicando il tipo di difetto, il modello di apparecchiatura (**Mod.**), il numero di prodotto (**Prod. n°**) e il numero di fabbricazione (**Ser. No.**) che trovate stampati sulla targhetta di identificazione del forno.
La targhetta é collocata sulla parte esterna del forno ed é visibile, aprendo la porta, nella posizione evidenziata nella **figura 12**.
I ricambi originali, certificati dal costruttore del prodotto, si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica e Negozi di Ricambi Autorizzati.

Electrolux
Distriparts

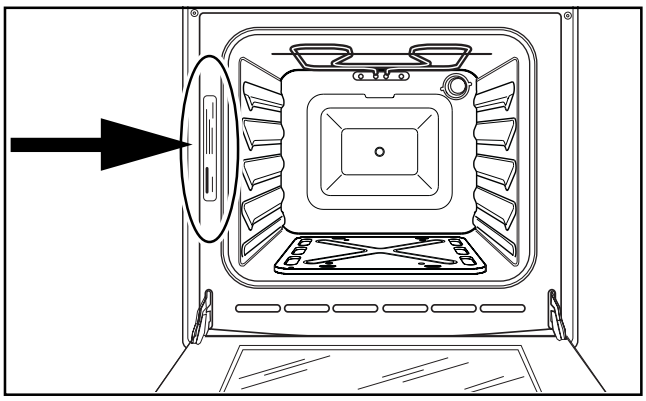


Fig. 12

Garanzia

La Sua nuova apparecchiatura è coperta da **garanzia**. Le condizioni di garanzia sono riportate per esteso nell'opuscolo "**TOP SERVICE**" che trovate all'interno dell'apparecchiatura.

Conservi con cura, insieme all'opuscolo "**TOP SERVICE**", la **ricevuta** o lo **scontrino fiscale**, oppure ancora la **bolla di accompagnamento**, che servono a documentare l'acquisto della Sua apparecchiatura e la data in cui é avvenuto.

In caso di intervento del Servizio di Assistenza, esibite questi documenti al personale incaricato. Senza il rispetto di questa procedura, il Servizio di Assistenza sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione.

Il **Servizio di Assistenza Tecnica**, attraverso i suoi numerosi Centri autorizzati, presta in Italia assistenza alle più prestigiose marche di elettrodomestici. In caso di necessità, potrà cercare il Centro più vicino consultando l'opuscolo "**TOP SERVICE**" oppure le Pagine Gialle nella rubrica Elettrodomestici/Riparazione, alla voce «**Electrolux Service**».

TOP SERVICE REX Electrolux

Caratteristiche tecniche

Potenza del bruciatore forno a gas		
	Gas naturale	2,7 kW
	GPL	2,5 kW
	Gas Città	2,7 kW
Potenze elettriche		
Elemento riscaldante Grill		1650 W
Lampada forno		15 W
Ventilatore raffreddamento		25 W
Motore girarrosto		4 W
Potenza elettrica totale		1700 W
Tensione di alimentazione (50Hz)		230 V
Categoria gas		III1a2H3+
Apparecchiatura tarata per: Gas metano G 20 / 20 mbar		

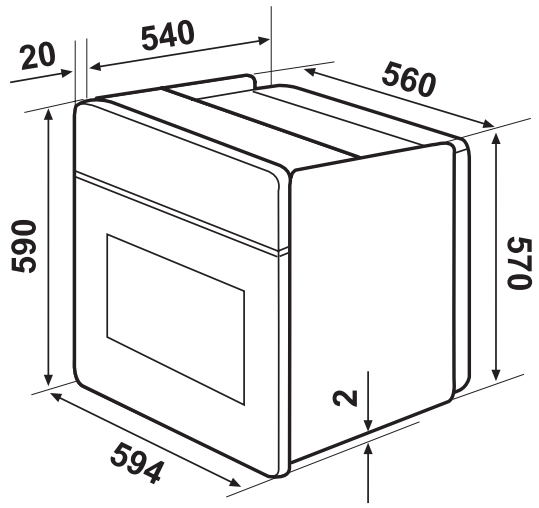


Fig. 13
DIMENSIONI DI INGOMBRO DEL FORNO

Dimensioni minime del vano d'incasso

Altezza	sottotavolo:	59,1 cm
	a colonna:	58,0 cm
Larghezza		56,0÷57,0 cm
Profondità		min. 55,0 cm

Dimensioni utili cavità del forno

altezza	33,5 cm
larghezza	40,5 cm
profondità	41,0 cm
volume utile	56 l

Installazione

L'installazione dell'apparecchiatura ed il collegamento alla rete elettrica **devono essere eseguiti solamente da PERSONALE QUALIFICATO**.

L'incasso nei mobili componibili

Per il buon funzionamento dell'apparecchiatura inserita in un mobile componibile è necessario che quest'ultimo abbia le caratteristiche adatte.
In conformità alle norme di sicurezza, la protezione contro eventuali contatti con le parti elettriche e parti protette con solo isolamento funzionale deve essere assicurata mediante una corretta operazione di incasso dell'apparecchiatura. Tutte le parti che assicurano la protezione, anche un eventuale pannello di copertura (per esempio se l'apparecchiatura viene posizionata alla fine o all'inizio dei componibili), debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

Inserimento in colonna

Il vano del mobile dovrà avere le dimensioni riportate in Fig. 14.

Inserimento sottotavolo

Per l'inserimento sottotavolo in un mobile senza piedini, fare riferimento alla figura 15. Per l'inserimento sottotavolo in un mobile con piedini, fare riferimento alla figura 16.

Fissaggio al mobile

Inserite l'apparecchiatura nel vano. Aprite la porta del forno e fissate il corpo forno al mobile con quattro viti per legno che ben si adattino ai fori appositamente realizzati sulla cornice perimetrale (Fig. 17).
Nei casi in cui si effettui anche l'inserimento di un piano di cottura con piastre elettriche, l'allacciamento elettrico del piano e quello del forno devono essere realizzati separatamente, sia per ragioni elettriche, che per facilitare una eventuale estrazione dal mobile del forno.
Eventuali prolunghe dovranno essere realizzate con cavi in grado di sopportare la potenza prevista.

É indispensabile assicurare una circolazione d'aria attorno all'apparecchiatura nella parte posteriore, necessaria alla regolare combustione del gas. Le aperture del mobile (vedi figure a fianco) devono essere rispettate. Eventualmente, possono essere eseguite aperture maggiori di quanto indicato.

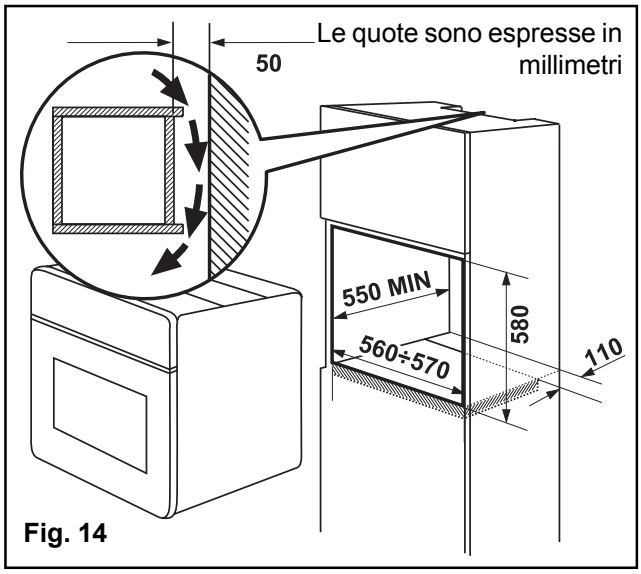


Fig. 14

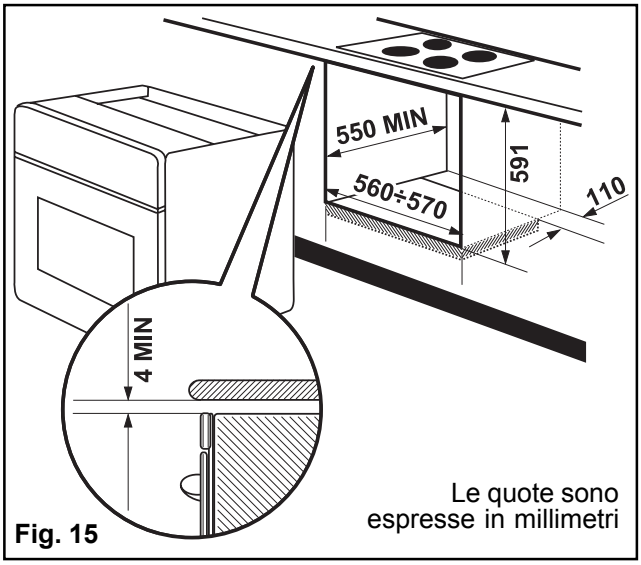


Fig. 15

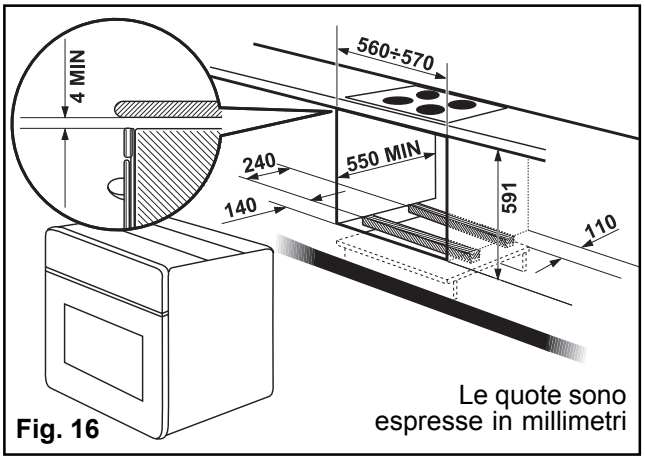


Fig. 16

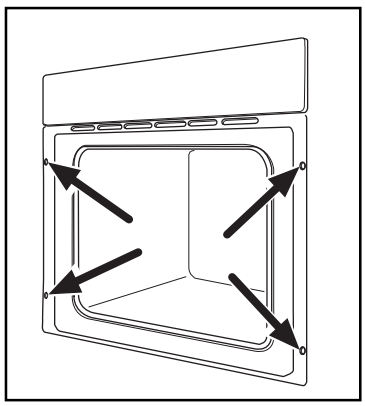


Fig. 17

Collegamento elettrico

☞ Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

1. la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedere targhetta matricola);
2. l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore;
3. la presa o l'interruttore omnipolare usati per l'allacciamento siano facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

L'apparecchiatura viene fornita con cavo di alimentazione senza spina. Collegate al cavo una spina normalizzata e adatta a sopportare il carico indicato nella targhetta di funzionamento. Il cavo è munito di tre conduttori. Il conduttore di terra è marcato dal colore giallo-verde. La spina va collegata ad una adeguata presa di corrente.

Desiderando un collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete **un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore**. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore e deve essere piu' lungo rispetto agli altri due conduttori di circa 2 cm (Fig. 18).

In ogni caso il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che in nessun punto raggiunga una temperatura superiore di 50 °C a quella ambiente.

Dopo l'allacciamento provare gli elementi riscaldanti facendoli funzionare per circa 3 minuti.

Sostituzione del cavo di alimentazione

Nel caso di sostituzione del cavo è necessario usare solo cavi del tipo: - H07 RN-F, - H05 RN-F, - H05 RR-F, - H05 VV-F, - H05 V2V2-F (T90), - H05 BB-F, adatti al carico e alla temperatura di esercizio. Il cavo di terra giallo-verde deve essere piu' lungo rispetto agli altri due conduttori di circa 2 cm (Fig. 18).

Morsettiera

Il forno è dotato di un'apposita morsettiera (Fig. 19), facilmente accessibile, predisposta per il funzionamento con una tensione di alimentazione di 230 V monofase.

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

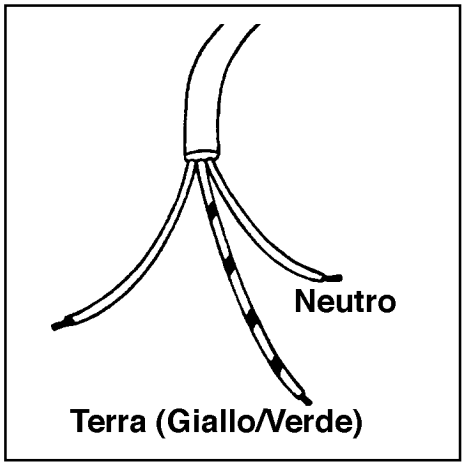


Fig. 18

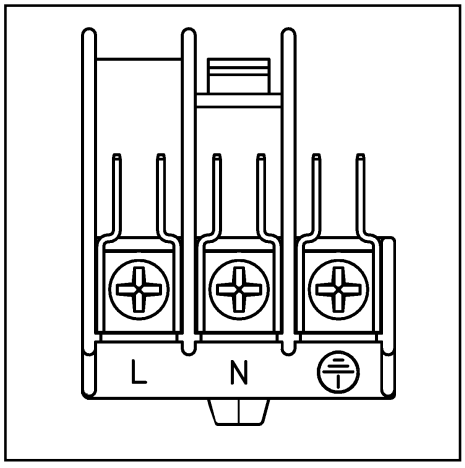


Fig. 19

Collegamento gas

ATTENZIONE: Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo UNI-CIG 7129 e UNI-CIG 7131.

L'installazione dell'apparecchiatura ed il collegamento alla rete elettrica devono essere eseguiti **solamente da PERSONALE QUALIFICATO**.

Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che **l'apparecchiatura sia DISINSERITA dalla rete elettrica.**

La Società Costrusttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da una installazione non conforme alle norme vigenti o da un mancato rispetto delle norme antinfortunistiche.

Locale di installazione

Per il buon funzionamento dell'apparecchio a gas è indispensabile che nel locale possa affluire, in modo naturale, l'aria necessaria alla combustione del gas (l'installatore deve seguire le norme in vigore UNI-CIG 7129 - 7131).

L'afflusso di aria nel locale deve avvenire direttamente attraverso aperture praticate su pareti esterne (come indicato nella Fig. 20).

Queste aperture devono avere una sezione libera di passaggio di almeno 100 cm^2. Questa apertura deve essere costruita in modo da non venire ostruita sia dall'interno che dall'esterno e posizionata vicino al pavimento, preferibilmente al lato opposto all'evacuazione dei prodotti della combustione. Nel caso questa apertura non sia fattibile nel locale dove è installata l'apparecchiatura, l'aria necessaria può provenire da un locale adiacente, purchè:

- questo locale non sia una camera da letto o un ambiente pericoloso;
- questo locale non sia in depressione;
- la ventilazione fra il locale dove è installato l'apparecchio ed il locale adiacente sia assicurata mediante aperture permanenti (UNI-CIG 7129).

Scarico dei prodotti della combustione

Gli apparecchi di cottura a gas devono scaricare i prodotti della combustione attraverso cappe collegate direttamente a canne fumarie o direttamente all'esterno (Fig. 20).

In caso non sia possibile installare la cappa, è necessario l'impiego di un elettroventilatore applicato alla parete esterna o alla finestra dell'ambiente, purchè esistano le condizioni affinchè l'apertura per la ventilazione possa essere aumentata (vedi Fig. 21) in proporzione alla portata dell'elettroventilatore stesso (UNI-CIG 7129). Questo elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire, per un ambiente cucina, un ricambio orario d'aria pari a 3 - 5 volte il suo volume.

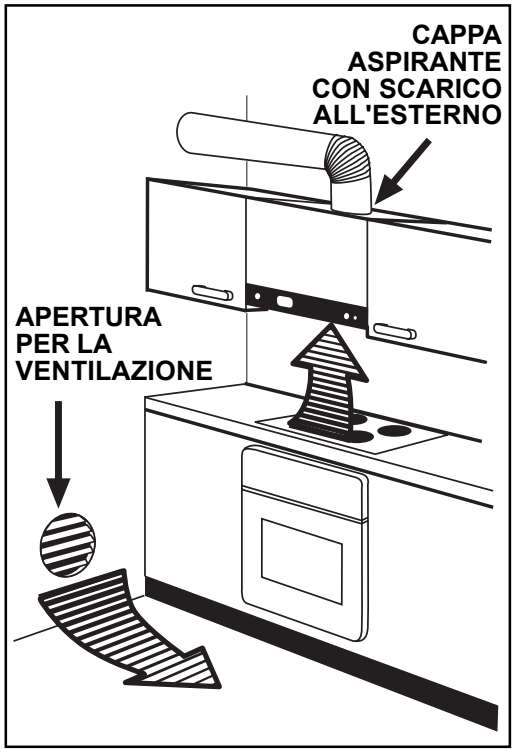


Fig. 20

Fig. 21

Alimentazione gas

Il collegamento gas deve essere eseguito in conformità con le norme UNI-CIG 7129 - 7131.

L'apparecchiatura esce dalla fabbrica collaudata e regolata per il tipo di gas indicato nella targhetta che si trova nella protezione inferiore, vicino al tubo di collegamento gas. AccertateVi che il tipo di gas con cui sarà alimentata l'apparecchiatura sia lo stesso indicato nella targhetta. In caso contrario procedete secondo le indicazioni riportate nel paragrafo "Adattamento a diversi tipi di gas".

Per il massimo rendimento ed il minor consumo, assicurateVi che la pressione di alimentazione del gas rispetti i valori indicati nella tabella delle "Caratteristiche del bruciatore forno".

Qualora la pressione del gas impiegato sia diversa (o variabile) rispetto a quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione di ingresso, un appropriato regolatore di pressione per gas canalizzati (**NON GPL**) conforme alla norma UNI-CIG 7430. L'utilizzo di regolatori di pressione per gas liquidi (GPL) è consentito purchè questi siano conformi alla norma UNI-CIG 7432.

Allacciamento

La rampa di alimentazione del forno è posizionata nella parte anteriore dietro il pannello comandi. Per effettuare l'allacciamento:

1. Inserite parzialmente il forno nel mobile (circa 30 cm) ed accedere alla rampa dall'alto. Eseguite l'allacciamento all'impianto gas scegliendo uno dei due sistemi:
   a) **tubo metallico flessibile** (Fig 22), limitatamente a quelli la cui massima estensione è di 2 metri (DN15 UNI-CIG 9891): avvitare il raccordo alla rampa da 1/2" inserendo la guarnizione, che trovate nel sacchetto accessori.
   b) **tubo metallico rigido** (Fig. 23) (rame ricotto Ø 8mm): inserire il tubo di rame nel raccordo rampa dopo aver posizionato il dado e il bicono presenti nel sacchetto accessori.
2. Per ultimare l'allacciamento, serrate i dadi servendovi di una chiave da 24 mm, facendo attenzione a non sollecitare meccanicamente il circuito gas (Fig. 24);
3. Inserite il forno nel mobile e fissatelo come indicato al paragrafo "Fissaggio al mobile", facendo attenzione che il tubo di collegamento alla rete gas non venga schiacciato.

IMPORTANTE

Ad installazione ultimata, verificate sempre la perfetta tenuta di tutti i raccordi usando una soluzione saponosa. Non eseguite mai questo controllo con una fiamma.

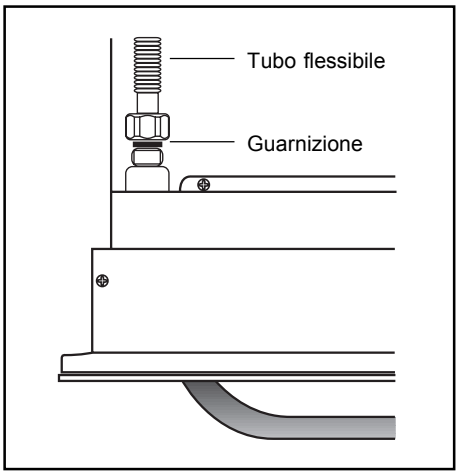


Fig. 22

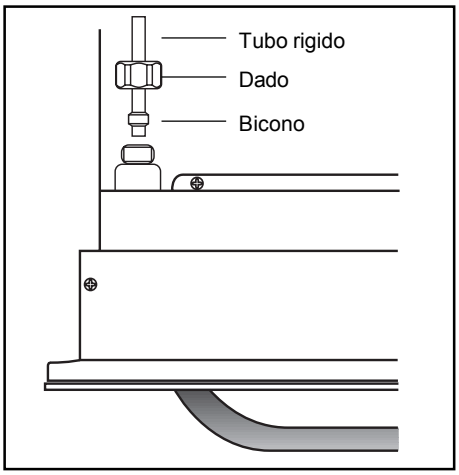


Fig. 23

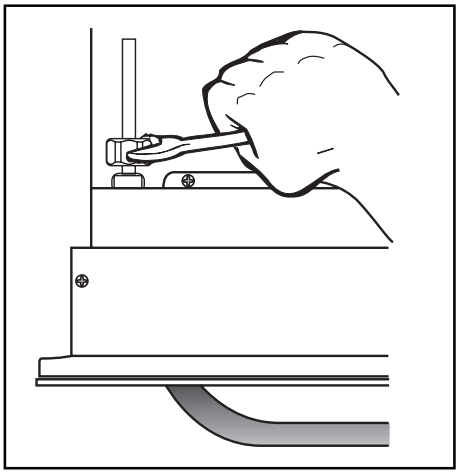


Fig. 24

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Assicurate una buona aerazione del locale, mantenendo aperte ed efficienti le prese d'aria o installando una cappa di aspirazione con condotto di scarico.

Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di un'areazione supplementare per esempio tramite l'apertura supplementare di una finestra o un'areazione più efficace aumentando la potenza di aspirazione meccanica se essa esiste.

Adattamento ai diversi tipi di gas

Per adattare l'apparecchiatura al funzionamento con un tipo di gas diverso da quello per il quale è predisposta, si deve sostituire l'ugello con quello conforme al nuovo tipo di gas.

Il bruciatore del forno non necessita di regolazione d'aria primaria.

Sostituzione dell'ugello del bruciatore del forno

L'apparecchiatura non è provvista di ugelli per gas città. Qualora fosse necessario, richiedere al rivenditore o al più vicino centro di Assistenza Tecnica autorizzato l'apposita confezione di ugelli e sostituirli come descritto nel seguente paragrafo.

1. Rimuovere il fondo del forno (Fig. 25, lett. "A");
2. svitare le due viti (Fig. 26, lett. "C") che fissano il bruciatore;
3. sfilare lentamente il bruciatore dal porta ugello (Fig. 27) assicurandosi che la boccola del bruciatore rimanga nella corretta posizione all'interno del bruciatore stesso; spostare con attenzione il bruciatore verso sinistra evitando ogni tipo di sollecitazione al cavo di collegamento della candeletta (Fig. 27, lett. "E");
4. svitare con l'apposita chiave da 7 mm l'ugello (Fig. 27, lett. "D") e sostituirlo con quello appropriato al nuovo tipo di gas (vedere la tabella "Caratteristiche del bruciatore forno" in fondo alla pagina).
5. rimontare poi il tutto operando ripetendo le operazioni in ordine inverso.
6. sostituire la targhetta taratura (posizionata vicino all'attacco rete gas) con quella corrispondente al nuovo tipo di gas, che trovate nel sacchetto degli iniettori a corredo.

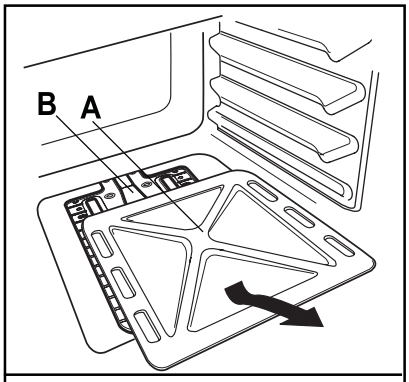


Fig. 25

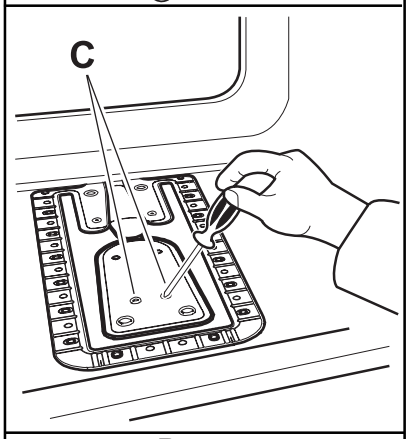


Fig. 26

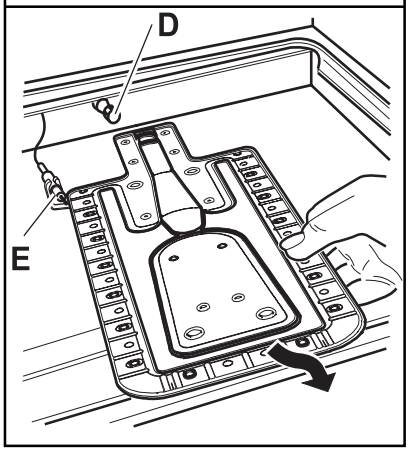


Fig. 27

Caratteristiche del bruciatore forno

TIPO DI GAS	MARCATURA UGELLI 1/100 mm	PORTATA TERMICA NOMINALE (kW)	PORTATA IN		PORTATA TERMICA RIDOTTA (kW)	PRESSIONE NOMINALE GAS (mbar)
			m^3/h	g/h		
Gas naturale (G20)	114	2,7	0,257	-	1,0	20
GPL (G30/G31)	78	2,5	-	182	1,0	28-30 / 37
Gas Città (G110)	235	2,7	0,614	-	1,0	8

Grafiche MDM - Forlì

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.